

LE GRIL DU GOURMET

Le PTSS215 a été conçu avec la mobilité à l'esprit. Grâce à ses pattes repliables, le PTSS215 peut être installé sur n'importe quelle surface plane. Les pattes se déplient et bloquent en place pour ensuite se replier lors de vos déplacements ou lorsque utilisé avec nos ensembles de supports optionnels (voir les illustrations pour les différents ensembles de supports et accessoires).

TOUS les grils à gaz NAPOLÉON sont fabriqués conformément aux normes strictes du certificat d'assurance de qualité mondialement reconnu ISO 9001-2000. Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuites et d'allumage à une station de test de qualité et sont soigneusement inspectés par un technicien qualifié avant d'être emballés et expédiés pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de NAPOLÉON.

GARANTIE À VIE LIMITÉE DU PRÉSIDENT NAPOLEON

GARANTIE À VIE LIMITÉE DU PRÉSIDENT DES GRILS À GAZ NAPOLÉON

NAPOLÉON garantit votre nouveau gril à gaz contre tous défauts concernant les matériaux et le procédé de fabrication tant et aussi longtemps que vous êtes propriétaire du gril. Cette garantie couvre : le boîtier en acier inoxydable, le brûleur en acier inoxydable, le brûleur infrarouge en céramique, la grille de cuisson en tige d'acier inoxydable et le couvercle en acier inoxydable sous réserve des conditions suivantes. Pendant les dix premières années, NAPOLÉON remplacera gratuitement les pièces de rechange selon son choix. De la onzième année à vie, NAPOLÉON fournira les pièces de rechange à 50 % du prix de détail courant.

Les composants tels que la plaque de brûleur en acier inoxydable et l'allumeur (excluant la pile) sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant les trois premières années de la garantie limitée.

Les composants tels que le régulateur, la grille de réchaud, les tuyaux et les raccords, les pièces d'assemblage et les accessoires sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant la première année de la garantie limitée.

NAPOLÉON n'assumera aucuns frais d'expédition, de main-d'oeuvre ou de taxes d'exportation.

CONDITIONS ET LIMITATIONS

"NAPOLÉON garantit ses produits contre les défauts de fabrication à l'acheteur d'origine seulement (i.e. l'individu ou la personne morale (client inscrit) dont le nom apparaît sur la carte d'enregistrement de garantie déposée auprès de NAPOLÉON), à condition que l'achat ait été fait par l'entremise d'un représentant autorisé NAPOLÉON et sous réserve des conditions et limitations suivantes."

Cette garantie du fabricant n'est pas transférable et ne peut être prolongée ou étendue par aucun de nos représentants quelle qu'en soit la raison.

Le gril à gaz doit être installé par un installateur ou entrepreneur qualifié. L'installation doit être faite conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un mauvais usage, un manque d'entretien, des feux de graisse, un environnement inadéquat, un accident, des altérations, des abus ou de la négligence et l'installation de pièces d'autres fabricants annulera cette garantie.

Cette garantie limitée ne couvre pas non plus les égratignures, les bossellements, les surfaces peintes, la corrosion ou la décoloration causés par la chaleur ou les produits d'entretien chimiques et abrasifs ni l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée ni les composants utilisés dans l'installation du gril à gaz.

Dans le cas d'une détérioration des composants causant un mauvais fonctionnement de l'appareil pendant la période couverte par la garantie, les pièces de rechange seront fournies par Napoléon.

Au cours de la première année seulement, cette garantie s'étend au remplacement des pièces garanties dont les matériaux ou la fabrication sont défectueux sous condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions de fonctionnement et dans des conditions normales.

Après la première année, concernant cette Garantie à Vie Limitée du Président, NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se décharger entièrement de toutes obligations concernant cette garantie en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toute pièce garantie qui est défectueuse.

NAPOLÉON ne sera pas responsable de l'installation, de la main-d'oeuvre ou autres coûts ou dépenses relatives à la réinstallation d'une pièce garantie, et de telles dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.

Nonobstant toutes les dispositions contenues dans cette Garantie à Vie Limitée du Président, la responsabilité de NAPOLÉON sous cette garantie est définie comme ci-dessus et elle ne s'appliquera à aucun dommage accidentel, consécutif ou indirect.

Cette garantie définit les obligations et responsabilités de NAPOLÉON concernant le gril à gaz NAPOLÉON et toutes autres garanties exprimées ou implicites concernant ce produit, ses composants ou accessoires sont exclues.

NAPOLÉON n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom, tout autre responsabilité concernant la vente de ce produit. NAPOLÉON ne sera pas responsable pour une surchauffe ou une explosion causée par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate.

Tous dommages causés au gril par les intempéries, la grêle, un usage abusif ou l'utilisation de produits d'entretien chimiques ou abrasifs ne seront pas la responsabilité de NAPOLÉON.

La facture ou sa copie sera requise ainsi que le numéro de série et de modèle du gril lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON. La carte d'enregistrement de garantie doit être retournée dans les quatorze jours pour enregistrer la garantie ou vous pouvez vous enregistrer en ligne au : **www.napoleongrills.com.**

NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'honorer toute réclamation.

NAPOLÉON n'assumera aucuns frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.

AVERTISSEMENT

Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section "INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE" de ce manuel.

POUR VOTRE SÉCURITÉ, N'ENTREPOSEZ PAS ET N'UTILISEZ PAS D'ESSENCE OU AUTRES LIQUIDES ET VAPEURS INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET OU TOUT AUTRE APPAREIL. UNE BONBONNE DE PROPANE NON BRANCHÉE NE DOIT PAS ÊTRE ENTREPOSÉE À PROXIMITÉ DE CET OU DE TOUT AUTRE APPAREIL. SI CES INSTRUCTIONS NE SONT PAS SUIVIES À LA LETTRE, UN FEU OU UNE EXPLOSION POURRAIENT S'ENSUIVRE, CAUSANT DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES CORPORELLES OU DES PERTES DE VIE.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- **Fermez l'alimentation principale en gaz.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.**



Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l'assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu'ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.
- Gardez les cordons électriques et les tuyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.
- Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif, d'usure ou s'il est coupé, il doit être remplacé par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.
- Lorsque la bonbonne de propane n'est pas débranchée du gril, la bonbonne et le gril doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
- N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.
- Ce gril à gaz est conçu pour fonctionner avec le propane seulement.
- Les adultes et particulièrement les enfants doivent être sensibilisés aux risques que représentent les surfaces exposées à des températures élevées. Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du gril.
- Ce gril ne devra être modifié en aucun cas.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être fermée à la bonbonne de propane.
- Lorsque le gril doit être entreposé à l'intérieur, la bonbonne de propane doit être débranchée du gril et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de la portée des enfants. Les bonbonnes de propane ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.
- Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du gril.
- Ce gril à gaz est conçu pour un usage extérieur seulement.

QUOI FAIRE ET NE PAS FAIRE

À FAIRE

- Lire le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le gril.
- Respecter les dégagements recommandés aux matériaux combustibles (6" à l'arrière du gril et 4" sur les côtés). Un dégagement plus grand est recommandé à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une grande surface vitrée.
- Faire un test de détection de fuites avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée.
- Suivre les instructions d'allumage à la lettre lorsque vous utilisez votre gril.
- S'assurer que la plaque de brûleur est installée de façon adéquate. Les trous doivent être orientés vers le côté droit du gril.
- Nettoyer le tiroir d'égouttement et la plaque de brûleur régulièrement pour éviter les feux de graisse.
- Inspecter le volet d'air du brûleur pour des toiles d'araignées ou toutes autres obstructions régulièrement. Nettoyer le tube si vous découvrez des obstructions.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement - le dégagement requis entre le tuyau et le fond de la cuve doit être maintenu.
- Ne pas placer le gril sous une construction combustible non protégée.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne pas allumer les brûleurs avec le couvercle fermé.
- Ne pas déplacer le gril pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Ne pas utiliser d'eau, de bière ou autre liquide pour contrôler les poussées de flamme.
- Ne pas coincer le fil de l'électrode entre le dessous du gril et les pattes repliables.

BONBONNE DE GAZ



N'utilisez que des bonbonnes de gaz qui rencontrent les exigences des normes régionales et nationales. Assurez-vous que la bonbonne puisse fournir suffisamment de combustible pour faire fonctionner l'appareil. Si vous êtes incertain, consultez votre fournisseur de gaz.

- Placez toujours la bonbonne à la verticale sur une surface de niveau près du gril.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez la soupape de la bonbonne.
- Ne branchez jamais une bonbonne qui ne rencontre pas les exigences des normes locales.
- N'entreposez jamais de bonbonne de rechange à proximité d'un appareil en fonction. Les bonbonnes ne doivent pas être exposées à la chaleur extrême ou à la lumière directe du soleil.

IMPORTANT : Assurez-vous que le tuyau soit installé de façon à conserver le dégagement nécessaire avec le dessous de l'appareil.

BRANCHEMENT DE LA BONBONNE : Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz est sans anomalie. Enlevez le bouchon sur la soupape de gaz de la bonbonne. Serrez le régulateur sur la soupape de la bonbonne. *Faites un test de détection de fuites sur tous les raccords avant d'utiliser le gril.* Un test de détection de fuites doit être fait annuellement et à chaque fois qu'une bonbonne est branchée ou qu'une pièce du système de gaz est remplacée.

MANIPULER AVEC SOIN

Manipulez ou transportez votre gril avec soin afin de prévenir tout dommage et désalignement des composantes internes. Malgré que le gril a été conçu pour avoir une certaine mobilité, toute manipulation brusque ou de l'abus causeront des dommages aux composantes internes, nuisant ainsi au bon fonctionnement de votre gril.

TUYAU DE GAZ

- Si le tuyau et le régulateur ne sont pas fournis par le fabricant, seuls les tuyaux et les régulateurs se conformant aux exigences des normes nationales et régionales peuvent être utilisés.
- Ne branchez pas l'appareil à une source d'alimentation en gaz installée en permanence.
- Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec de la graisse, d'autres jus de cuisson chauds ou toute surface chaude sur l'appareil.
- Inspectez le tuyau régulièrement. Si le tuyau montre des signes de fendillement, de fonte ou d'usure, remplacez le tuyau avant d'utiliser l'appareil.
- La longueur recommandée du tuyau est de 0,5 m. Le tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m de longueur.
- Assurez-vous que le tuyau ne soit pas plié ou tordu lorsque installé.
- Remplacez le tuyau avant la date d'expiration imprimée sur celui-ci.

RÉGULATEUR

Le tableau ci-dessous affiche les valeurs d'entrée de l'appareil.

BRÛLEUR	TAILLE DE L'INJECTEUR		ENTRÉE DE CHALEUR	UTILISATION DE GAZ (TOTAL)	
	I	II	(TOTAL)	PROPANE	BUTANE
	60	64	4.1 kW	293 g/h	298 g/h

Gaz certifiés / pressions - Vérifiez la plaque d'homologation pour vous assurer qu'elle corresponde avec la liste suivante.

Catégorie de gaz	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Grandeurs de l'injecteur (voir ci-dessus)	I	I	II
Gaz / pressions	Butane 30 mbar Propane 30 mbar	Butane 28-30 mbar Propane 37 mbar	Butane 50 mbar Propane 50 mbar
Pays	DK, FI, NL, NO, SE, GR, IS, LU	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT, CH, GR	DE, AT

Les régulateurs pour le butane et le propane doivent posséder un indice d'au moins 300 g/h. Ne démontez pas et ne modifiez pas le régulateur. N'utilisez que des régulateurs fournissant les pressions affichées dans le tableau ci-dessus.

TEST DE DÉTECTION DE FUITES

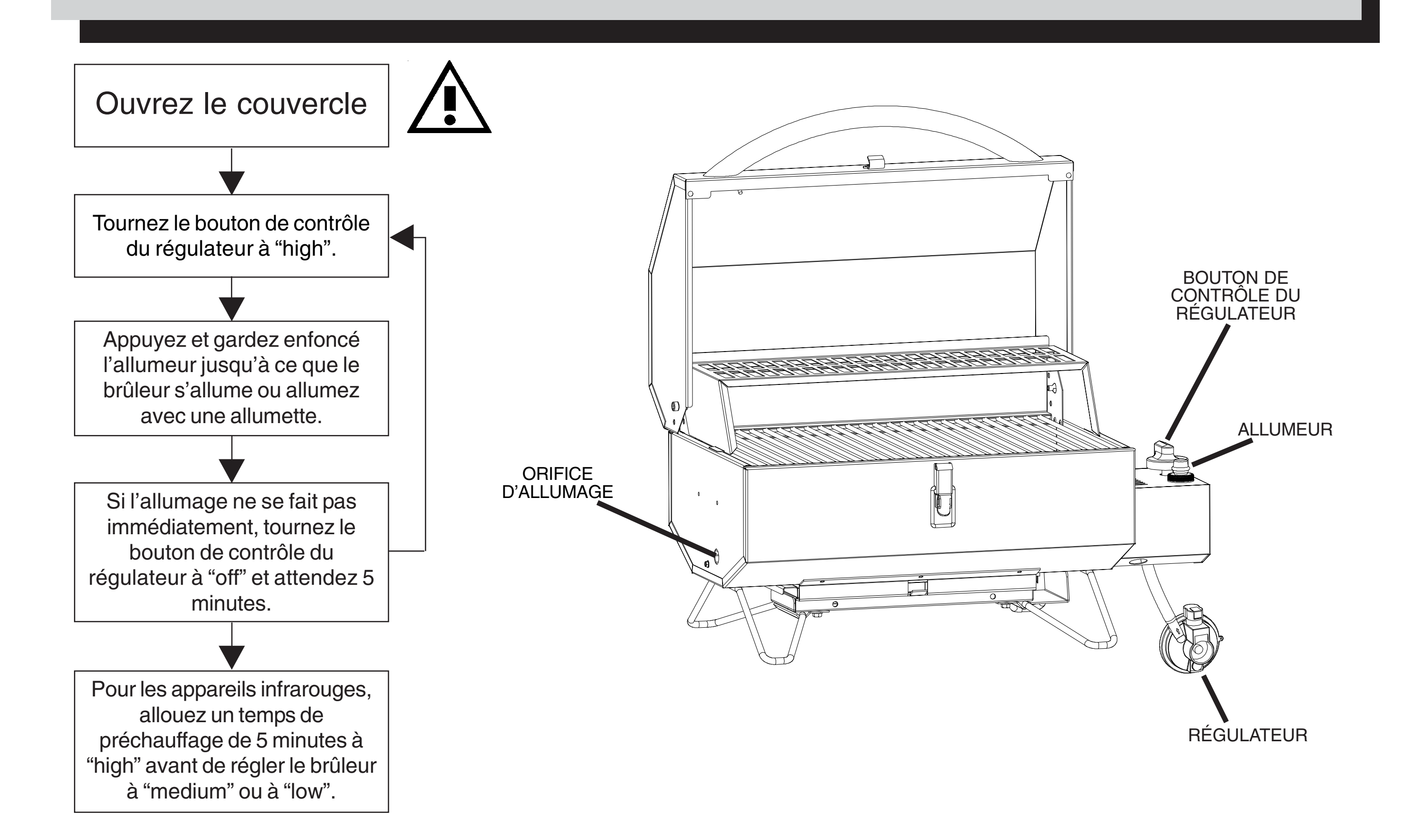


N' UTILISEZ PAS DE SOURCES DE FEU POUR VERIFER UNE FUITES.

TEST DE FUITES: Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.
2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.
3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.
4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.
5 - Fermez la soupape de la bonbonne.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Lorsqu’il est allumé pour la première fois, le gril dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l’évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus. Allumez simplement le brûleur de cuve à “high” pendant une demi-heure. Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres telles que des poitrines de poulet ou du porc maigre, vous pouvez huiler la grille de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d’empêcher la viande de trop coller à la grille. Cuire des viandes avec beaucoup de gras peut causer des poussées de flamme. Coupez l’excès de gras ou réduisez la température pour remédier à ce problème. En cas de poussées de flamme, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la chaleur. Gardez le couvercle ouvert. Pour des instructions plus détaillées, veuillez consulter votre “Livre de recettes quatre saisons” de Napoléon.

UTILISATION DU BRÛLEUR PRINCIPAL: Avant de cuire les aliments il est recommandé de préchauffer le gril à “high” avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes. Les aliments à cuisson courte (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. Une cuisson avec le couvercle fermé procurera des températures plus élevées et plus constantes qui réduiront la période de cuisson et cuiront la viande de façon plus égale. Les aliments qui requièrent un temps de cuisson de plus de 30 minutes, tels que les rôtis, peuvent être cuits en utilisant la méthode indirecte (avec le brûleur allumé du côté opposé à l’emplacement de la viande). Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres, comme une poitrine de poulet ou du porc maigre, il est à conseiller de huiler les grilles de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d’empêcher la viande de trop coller aux grilles. Le fait de cuire de la viande avec beaucoup de gras, peut causer des flambées soudaines. Il suffit alors d’enlever le gras avant la cuisson ou de réduire la température pour remédier à ce problème. En cas de flambées, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la température. Gardez le couvercle ouvert. Pour des instructions plus détaillées, veuillez consulter le “Livre de recettes toutes saisons” de NAPOLEON.

NETTOYAGE DU GRIL

Assurez-vous que le brûleur est éteint avant de nettoyer. Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, pelouse ou terrasse. N'utilisez pas de nettoyant à four pour nettoyer votre gril à gaz. N'utilisez pas un four autonettoyant pour nettoyer la grille de cuisson ou tout autre composant de votre gril à gaz. La sauce BBQ et le sel sont corrosifs et causeront une détérioration rapide de votre gril à gaz à moins de le nettoyer régulièrement.

NETTOYAGE DE LA GRILLE DE CUISSON ET DE LA GRILLE DE RÉCHAUD : La grille de cuisson et la grille de réchaud sont plus faciles à nettoyer durant la période de préchauffage en utilisant une brosse en laiton. Une laine d'acier peut être utilisée pour les taches plus tenaces. La grille de cuisson en acier inoxydable va décolorer de façon permanente en raison des températures élevées de la surface de cuisson.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU GRIL : Enlevez la grille de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non incrustés à l'intérieur du couvercle. Grattez la plaque de brûleur avec un couteau à mastic ou un grattoir puis utilisez une brosse en laiton pour enlever les dépôts de carbone. Retirez la plaque de brûleur et nettoyez les débris sur le brûleur à l'aide de la brosse. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du gril en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement. Assurez-vous que la plaque de brûleur est réinstallée de façon adéquate après le nettoyage (les trous orientés vers le côté droit du gril) ou suite au transport du gril.

NETTOYAGE DU TIROIR D'ÉGOUTTEMENT : Sortez le tiroir d'égouttement pour en faciliter le nettoyage. Il devrait être nettoyé fréquemment (à toutes les 4 ou 5 utilisations) afin d'éviter une accumulation de graisse. La graisse et les jus de cuisson s'accumulent dans le tiroir d'égouttement qui se trouve sous le gril. L'accumulation de graisse peut créer un risque de feu. Ne tapissez jamais votre tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium car ceci aurait pour effet de nuire à l'approvisionnement en air nécessaire au bon fonctionnement du brûleur. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir.

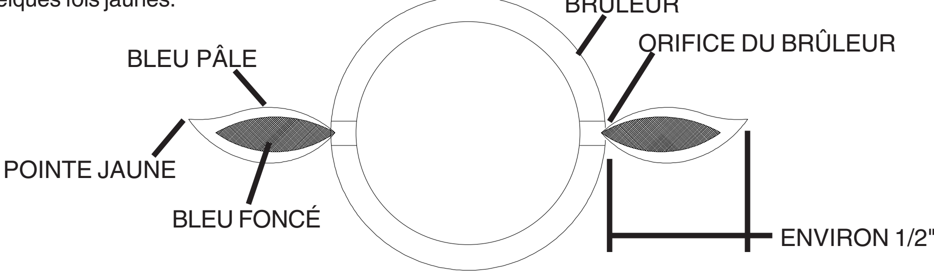
NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU GRIL : N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces en acier inoxydable. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez un nettoyant à acier inoxydable ou un nettoyant tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait le fini et laisserait d'infimes particules de métal ferreux qui peuvent causer de la rouille. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer de façon permanente sous l'effet de la chaleur pour habituellement prendre une teinte dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affectera pas la performance du gril.

ENTRETIEN

Nous vous conseillons de faire inspecter ce gril à gaz annuellement par un technicien de service qualifié.

Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant d'effectuer un entretien. L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter tous risques de brûlure. Un test de détection de fuites devrait être effectué annuellement ou à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée.

RÉGLAGE DE L'AIR DE COMBUSTION - (Ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié) : Le volet d'air est préréglé en usine et ne devrait pas nécessiter d'autres réglages lorsque le gril est utilisé dans des conditions normales. Cependant dans des conditions exceptionnelles, un réglage peut s'avérer nécessaire. Lorsque le volet d'air est réglé correctement, les flammes seront bleu foncé avec des pointes bleu pâle ou quelques fois jaunes.



Si le brûleur ne reçoit pas assez d'air, les flammes seront jaunes et lâches, et produiront possiblement des dépôts de carbone. Si le brûleur reçoit trop d'air, les flammes se détacheront du brûleur de façon irrégulière et causeront possiblement des problèmes d'allumage.

1. Desserrez la vis de verrouillage du volet d'air située sous le boîtier du régulateur/allumeur et ouvrez ou fermez le volet d'air selon le cas. Le réglage normal pour le brûleur en tube est de 1/8".

2. Allumez le brûleur et réglez-le à “high”. Inspectez visuellement les flammes. Lorsque le volet est réglé, fermez le régulateur et serrez la vis de verrouillage. Prenez soin de ne pas déplacer le volet d'air en serrant la vis de verrouillage.

BRÛLEUR EN TUBE - Le brûleur est fabriqué d'acier inoxydable 304, mais puisqu'il est soumis à des chaleurs extrêmes et à un environnement corrosif, la corrosion superficielle finit par survenir. Utilisez une brosse en laiton pour enlever la corrosion superficielle. Nettoyez tous les orifices obstrués à l'aide d'un trombone déplié. N'agrandissez pas les orifices du brûleur. Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel. Le brûleur est équipé d'un protecteur contre les insectes sur les venturis, ce qui réduira la possibilité que des insectes fassent leur nid à l'intérieur du brûleur, mais il n'élimine pas complètement le problème. Le nid ou la toile causera le brûleur à produire une flamme lâche de couleur jaune ou orange ou causera un feu (retour de flamme) au niveau du volet d'air sous le boîtier du régulateur. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur vous devez le retirer du gril. Retirez la grille de cuisson et la plaque de brûleur. Retirez la vis qui fixe le brûleur à la paroi latérale du gril. Glissez le brûleur vers l'avant et vers le haut pour le retirer. Utilisez une brosse flexible de venturi pour nettoyer l'intérieur du brûleur. Secouez tous les débris hors du brûleur en les faisant sortir par l'ouverture de l'arrivée du gaz. Assurez-vous que les orifices du brûleur ne sont pas obstrués. Nettoyez tous les orifices obstrués à l'aide d'un trombone déplié. Assurez-vous que le protecteur contre les insectes est propre et exempt de fibres ou autres débris. Vérifiez également que l'orifice de la soupape est propre. N'agrandissez surtout pas l'orifice. Réinstallez le brûleur en suivant la procédure inverse. Lors de la réinstallation, assurez-vous que l'orifice pénètre dans le brûleur. Remettez en place la plaque de brûleur et serrez la vis afin de compléter l'installation.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solutions
Faible chaleur/petite flamme lorsque le bouton de contrôle est à "high".	Le débit du gaz est bloqué.	Vérifiez pour des toiles d'araignée à l'intérieur du brûleur ou de l'orifice.
	Mauvais préchauffage.	Préchauffez le gril en allumant le brûleur à "high" pendant 5 à 10 minutes
	Manque de gaz.	Vérifiez le niveau de propane dans la bonbonne.
	Le tuyau d'alimentation en gaz est pincé.	Replacez le tuyau d'alimentation convenablement.
Poussées de flamme excessives/chaleur inégale.	Plaque de brûleur mal installée.	Assurez-vous que la plaque est installée avec les trous orientés vers le côté droit du gril.
	Mauvais préchauffage	Préchauffez le gril en allumant le brûleur à "high" pendant 5 à 10 minutes
	Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de brûleur et dans le tiroir d'égouttement.	Nettoyez la plaque de brûleur et le tiroir d'égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.
Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz.	Possibilité de toiles d'araignée ou autres débris, ou d'un mauvais ajustement du volet d'air.	Retirez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d'entretien. Ouvrez légèrement le volet d'air tout en vous conformant aux instructions de réglage du volet d'air.
Les flammes se détachent du brûleur, accompagnées d'une odeur de gaz et possiblement une difficulté d'allumage.	Mauvais ajustement du volet d'air.	Fermez légèrement le volet d'air tout en vous conformant aux instructions de réglage du volet d'air.
Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur mais s'allume avec une allumette.	Le fil de l'électrode est endommagé.	Remplacez le fil.
	Le fil de l'électrode est relâché.	Assurez-vous que le fil de l'électrode soit poussé bien au fond et soit bien serré sur le terminal derrière l'allumeur.
	L'électrode est craquée ou brisée.	Remplacez l'électrode.
	Pile déchargée / ou installée incorrectement.	Remplacez avec une pile AAA à grande capacité. Installez la pile avec la borne positive vers le haut.
La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle ou de la hotte.	Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle est en acier inoxydable et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durcit et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.

COMMANDE DES PIÈCES DE RECHANGE

Contactez le fabricant directement pour obtenir des pièces de rechange et faire des réclamations au titre de la garantie. Le département du service aux consommateurs est à votre disposition entre 9h00 et 17h00 (heure normale de l'Est) au 1-866-820-8686 ou par télécopieur au 1-705-727-4282. Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

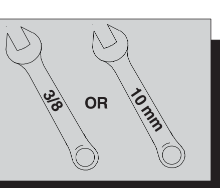
1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Une description concise du problème (''cassé'' n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

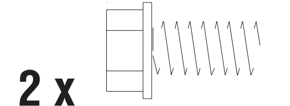
Dans certains cas, le département du service aux consommateurs peut demander de leur retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département du service aux consommateurs avec l'information suivante :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Une description concise du problème (''cassé'' n'est pas suffisant).
3. Preuve d'achat (copie de la facture).
4. Un numéro d'autorisation de retour - fourni par le représentant du département du service aux consommateurs.

Avant de contacter le service aux consommateurs, veuillez prendre note que les items suivants ne sont pas couverts par la garantie :

-coûts de transport, de courtage et frais d'exportation
-coûts de main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce
-coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème
-décoloration des pièces en acier inoxydable
-bris des pièces suite à un manque d'entretien et de nettoyage, ou l'utilisation de nettoyants inappropriés (nettoyant à four).





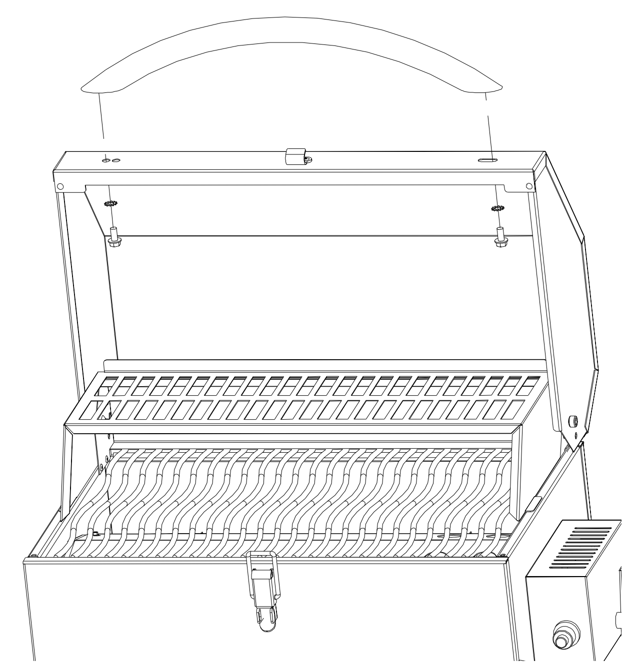
2 x

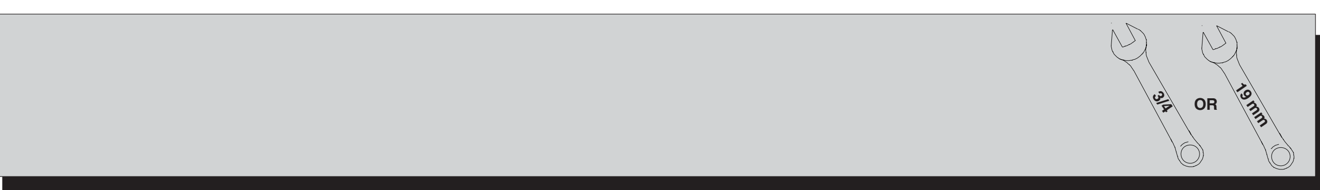
N570-0073 (1/4-20 X 3/8")

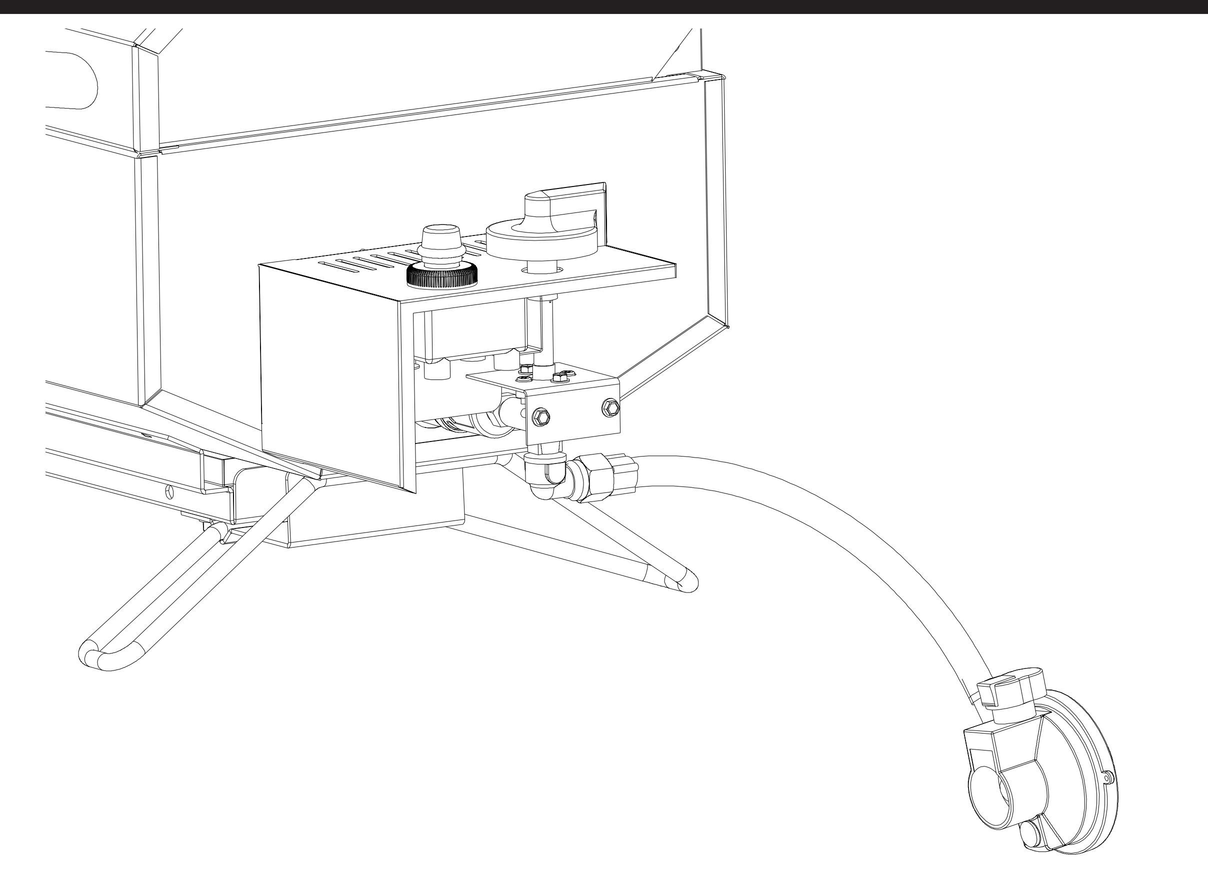


2 x

N735-0009





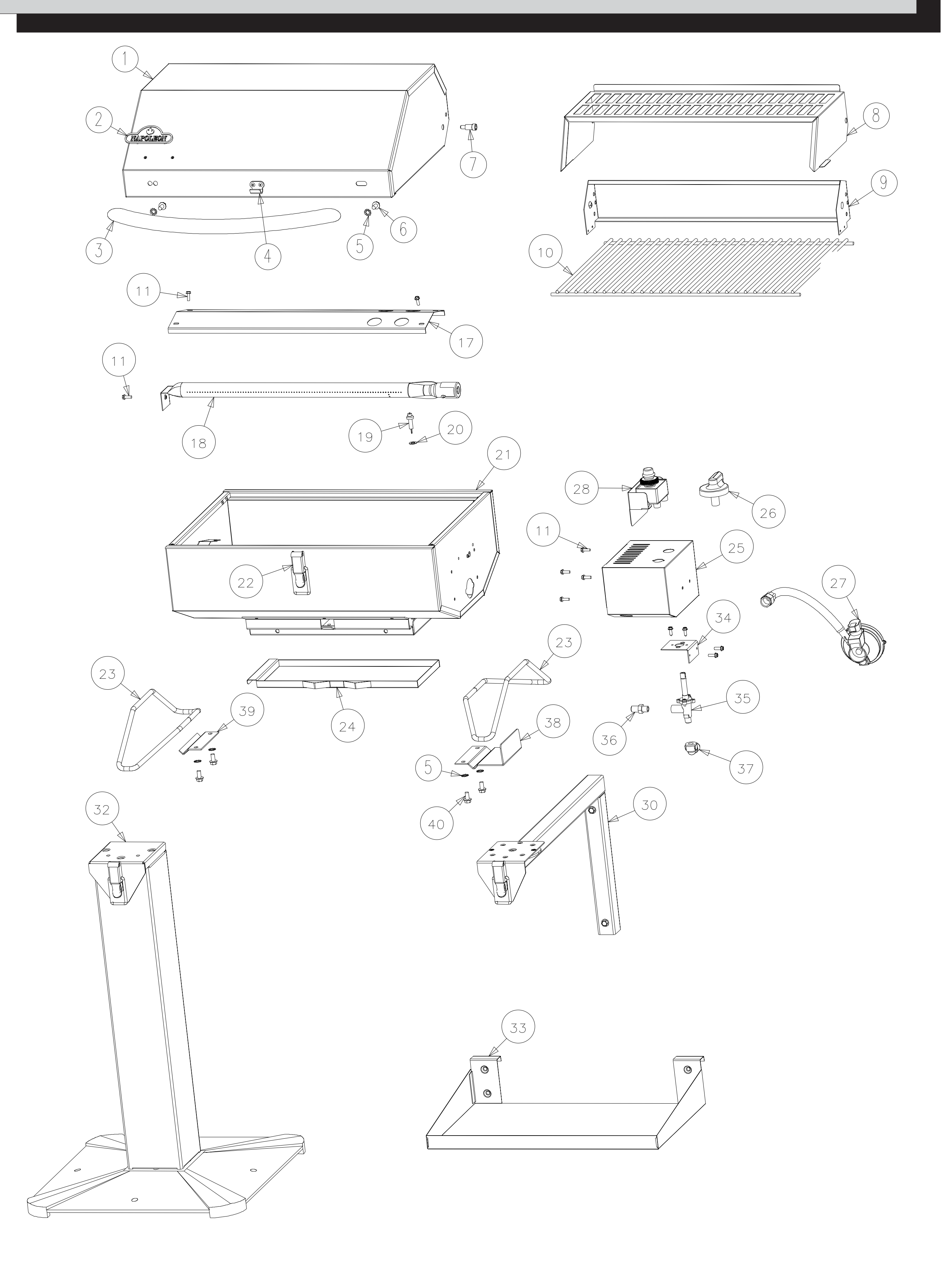


Item # d'article	Part # / No de pièce	Part Description / Description de la pièce	P215
1	n010-0409	lid assembly / couvercle	x
2	n385-0129	NAPOLEON logo / logo NAPOLÉON	x
	w450-0005	logo spring clips / clips à ressort pour logo	x
3	n325-0043	lid handle / poignée de couvercle	x
4	n380-0008	hook / crochet	x
5	n735-0009	lockwasher / rondelle de blocage	x
6	n570-0073	screw 1/4-20 x 3/8" / vis 1/4-20 x 3/8"	x
7	n570-0056	screw, lid pivot / vis pivot du couvercle	x
8	n520-0015	warming rack / grille de réchaud	x
9	n335-0035	hood / hotte	x
10	n305-0062	cooking grid / grille de cuisson	x
17	n305-0043	searplate / plaque de brûleur	x
18	n100-0028	burner, tube / brûleur en tube	x
19	n240-0011	electrode, tube burner / électrode, brûleur en tube	x
20	n450-0015	1/4" spring clip / clips à ressort 1/4"	x
21	n010-0408	base / cuve	x
22	n380-0007	latch / loquet	x
23	n750-0015	leg / patte	x
24	n010-0412	drippan / tiroir d'egouttement	x
25	n080-0174	mount, ignitor/regulator	x
26	n380-0003	knob, control / bouton de contrôle	x
27	n530-0012	regulator / régulateur	x
28	n357-0013	electronic igniter / allumeur électronique	x
30	n370-0364	kit, wall mount / fourniment, mur mont	ac
32	n370-0367	kit, dock/deck post mount / fourniment, bassin/pont poste mont	ac
33	n590-0120	front shelf / tablette avant	ac
34	n080-0173	bracket, valve mounting / boîtier du soupape	x
35	n725-0021	valve, burner control / soupape brûleur	x
36a	n455-0021	orifice #60 (30 mbar) / bec d'orifice #60 (30 mbar)	
36b	n455-0001	orifice #64 (50 mbar) / bec d'orifice #64 (50 mbar)	
37	w255-0004	90 degree elbow (3/8F to 1/8 FP) / coude 90 degrés (3/8F to 1/8 FP)	x
38	n080-0175	bracket, leg retainer, right / boîtier du patte droite	x
39	n080-0163	bracket, leg retainer, left / boîtier du patte gauche	x
40	n570-0038	screw 1/4-20 x 1/2" / vis 1/4-20 x 1/2"	x
	n020-0109	carry bag / transporter sac	ac
	n200-0066	cover / couvercle	ac

x - standard AC - accessory AC - accessoire

Item	Onderdeelnr	Omschrijving	P215
1	n010-0409	roestvrijstalen dekselinzetstuk / Deckeleinsatz aus Rostfreistahl	x
2	n385-0129	NAPOLEON-Logo	x
	w450-0005	borqveren logo /Logohalterung	x
3	n325-0043	handgreep deksel / Haubengriff	x
4	n380-0008	haak / Haken	x
5	n735-0009	1/4" sluitring / Sicherungsscheibe, 1/4 Zoll	x
6	n570-0073	3/8" sluitring / Sicherungsscheibe, 3/8 Zoll	x
7	n570-0056	scharnierschroef deksel / Deckeldrehstift	x
8	n520-0015	warmhoudrek / Warmhaltefläche	x
9	n335-0035	kap / Haube	x
10	n305-0062	grillroosters – roestvrijstalen stang / Grillroste - Stangen aus Rostfreistahl	x
17	n305-0043	kookplaat / Anbratplatte	x
18	n100-0028	brander / Brenner	x
19	n240-0011	elektrode, buisbrander / Haupt Brenner-Elektrode	x
20	n450-0015	borqveren 1/4" / halterung1/4"	x
21	n010-0408	basis / Grundrahmen	x
22	n380-0007	klink / Verriegelung	x
23	n750-0015	Been / Bein	x
24	n010-0412	lekbak / Tropfpfanne	x
25	n080-0174	steun ontsteking/gasslang / Haltewinkel Zündung/Regelaar	x
26	n380-0003	bedieningsknop, hoofdbrander / Einstellknopf, Hauptbrenner	x
27	n530-0012	gasslang / Gastoevoerslang /regelaar UK	x
	n345-0004	gasslang / Gastoevoerslang NL	x
	n345-0006	gasslang / Gastoevoerslang FR	x
	n345-0004	gasslang / gastoevoerslang DE	x
28	n357-0013	elektronische ontsteking / Elektronische Zündung	x
30	n370-0364	kit, wall mount / fourniment, mur mont	ac
32	n370-0367	kit, dock/deck post mount / fourniment, bassin/pont poste mont	ac
33	n590-0120	roestvrijstalen zijrek, voorzijde / Seitenablage aus Rostfreistahl, frontseitte	ac
34	n080-0173	steun klep / Haltewinkel ventil	x
35	n725-0021	klep hoofdbrander / Ventil, Hauptbrenner	x
36	n455-0021/n455-0001	nr.60 opening hoofdbrander(30mbar) / Düse, Hauptbrenner (#64)(50mbar)	x
37	w255-0004	elleboogstuk 90 graden (3/8 F tot 1/2 FP) / Winkelstück, 90 Grad (3/8 auf 1/2 Zoll)	x
38	n080-0175	steun been - rechts / Haltewinkelbein rechts	x
39	n080-0163	steun been - links / Haltewinkelbein links	x
40	n570-0038	1/4-20 x 1/2" schroef / Schraube, 1/4-20 x 1/2 Zoll	x
	n020-0109	vinyl zak / Vinylabeutel	ac
	n200-0066	vinyl afdekhoes / Vinylabdeckung	ac

X - Standard ac -accessorie/Zubehör


1
2
NAPOLEON
3
4
5
6
7
8
9
10
11
17
11
18
19
20
21
28
26
11
25
27
22
34
23
23
24
39
38
35
36
37
5
30
40
32
33

NAPOLEON APPLIANCE CORPORATION
ACCESSORIES / PARTS ORDER FORM

FAX TO: 1-705-727-4282

PLEASE PRINT CLEARLY

CUSTOMER NAME: ______________________ DATE: ____________

ADDRESS: ______________________ MODEL #: ____________

______________________ SERIAL #: ____________

____

TELEPHONE: ______________________

VISA OR MASTERCARD #: ______________________ EXPIRY DATE: ____________

QUANTITY	PRODUCT NUMBER	DESCRIPTION

TAXES & SHIPPING CHARGES MAY APPLY

ACCESSORY MOUNTING INSTRUCTIONS

Wall Mounting Instructions:

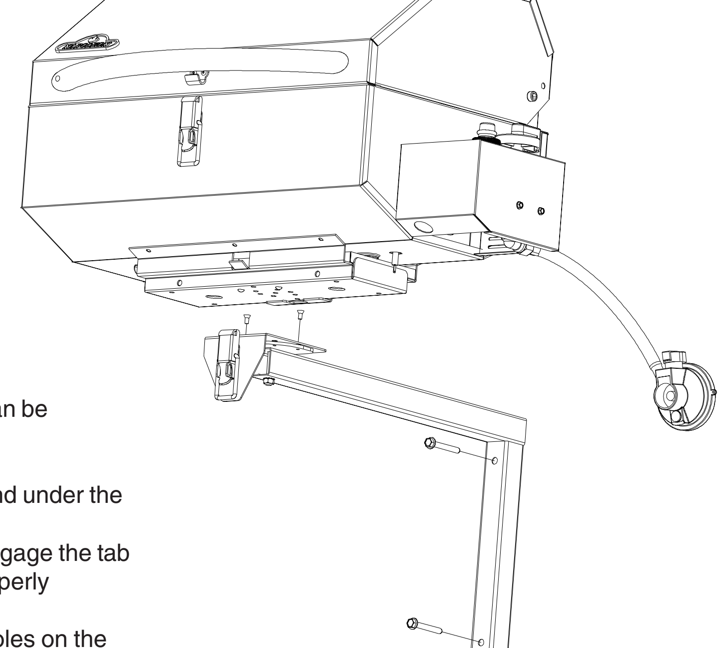
1. Using the two holes provided in the vertical tube, mount the bracket to the wall.

2. Ensure minimum clearance to combustibles are maintained, 4" (100mm) to sides, and 6"(150mm) from the rear.

3. Do not locate the grill under unprotected combustible construction.

4.The platform may be swivelled by removing the two #8 x 3/8" flathead phillips screws and turning the platform to the desired angle. Replace the two screws and tighten.

5. Once the platform is located in the desired position, the grill can be mounted:
a. Lock the lid of the grill closed with the latch.
b. Hold the grill by the handle with one hand, place the other hand under the grill in the centre of the front tapered surface.
c. Place the grill bottom on the platform and slide it forward to engage the tab protruding from the bottom of the grill. Ensure that the tab is properly engaged.
d. When the dimples on the bottom of the unit line up with the holes on the platform, the latch is ready to be fastened.



Post Mounting Instructions:

1. Remove all the parts from the packaging.

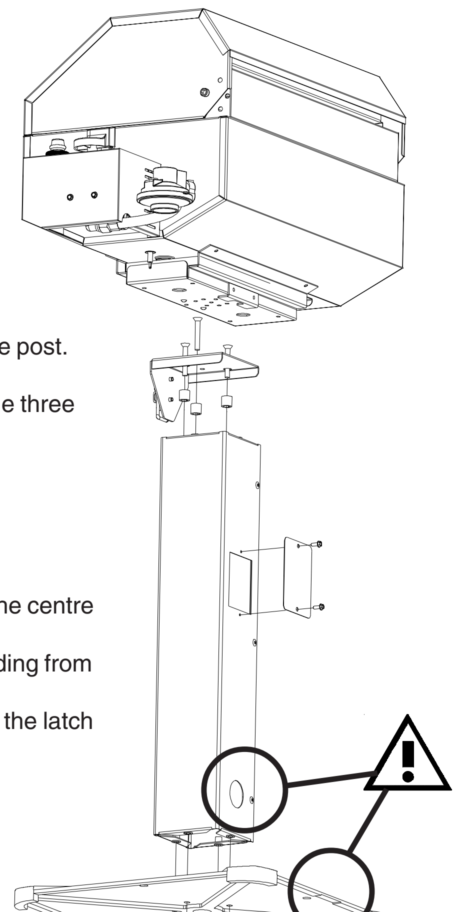
2. Attach the post to the casting using four 1/4-20 x 1" hex head bolts. Ensure that the holes on the back side of the post face the same direction as the groove on the bottom back of the foot casting.

3. Place the spacers provided on the three nutserts that are closest to the front of the post.

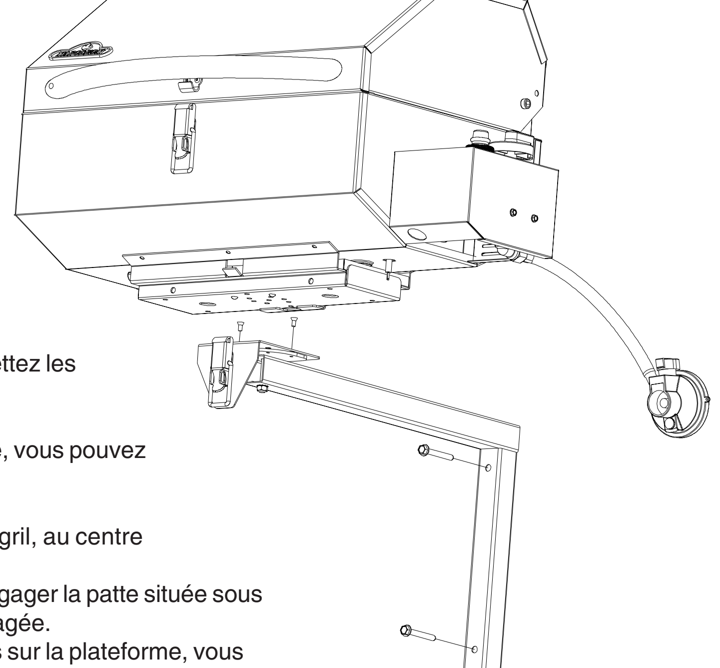
4. Place the platform with the latch to the front onto the three spacers. Attach with the three 1/4-20 x 1 3/4" flat head bolts. Tighten firmly in place.

5. Attach the back post cover with the two #8 screws provided.

6. Once the post is completely assembled, the grill can be mounted:
a. Lock the lid of the grill closed with the latch.
b. Hold the grill by the handle with one hand, place the other hand under the grill in the centre of the front tapered surface.
c. Place the grill bottom on the platform and slide it forward to engage the tab protruding from the bottom of the grill. Ensure that the tab is properly engaged.
d. When the dimples on the bottom of the unit line up with the holes on the platform, the latch is ready to be fastened.



INSTRUCTIONS POUR LES ENSEMBLES DE SUPPORT



Instructions pour le support mural :

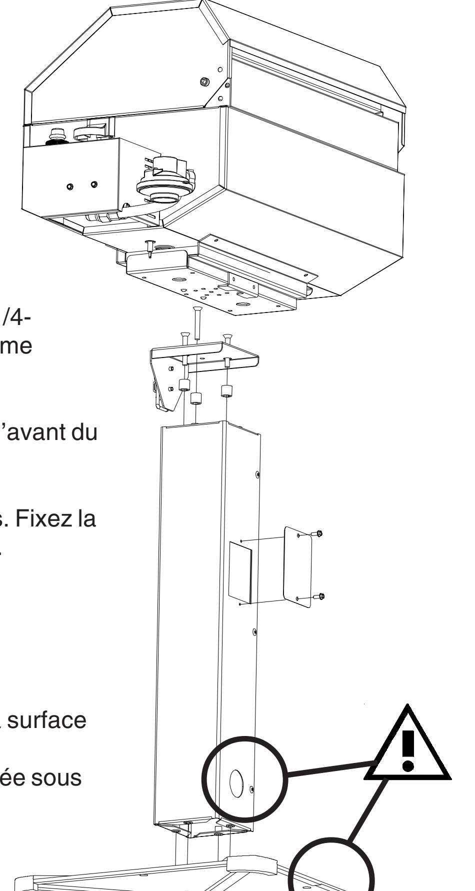
1. En vous servant des deux trous qui se trouvent sur le tube vertical, fixez le support mural au mur.

2. Assurez-vous que les dégagements minimums aux matériaux combustibles sont maintenus, 4” (100 mm) des côtés et 6” (150 mm) à l’arrière.

3. Ne placez pas le gril sous une construction combustible non protégée.

4.La plateforme peut pivoter en retirant les deux vis phillips à tête plate #8 x 3/8” et en tournant la plateforme à l’angle désiré. Remettez les deux vis et serrez.

5. Une fois que la plateforme est installée dans la position désirée, vous pouvez installer le gril :
a. Verrouillez le couvercle du gril avec le loquet de sécurité.
b. Placez une main sur la poignée du gril et l’autre main sous le gril, au centre de la surface en angle.
c. Placez le gril sur la plateforme et glissez-le vers l’avant pour engager la patte située sous le gril dans la plateforme. Assurez-vous que la patte est bien engagée.
d. Lorsque les bosselures sous le gril sont alignées avec les trous sur la plateforme, vous pouvez fixer le loquet de fixation.





Instructions pour le support sur poteau :

1. Sortez toutes les pièces de l’emballage.

2. Fixez le poteau à la base en fonte à l’aide de quatre boulons à tête hexagonale 1/4-20 x 1”. Assurez-vous que les trous à l’arrière du poteau soient orientés dans la même direction que les trous à l’arrière de la base en fonte.

3. Placez les espaceurs fournis sur les trois filets rapportés les plus rapprochés de l’avant du poteau.

4. Placez la plateforme avec le loquet situé à l’avant, par-dessus les trois espaceurs. Fixez la plateforme à l’aide des trois boulons à tête plate 1/4-20 x 1 3/4”. Serrez solidement.

5. Fixez le couvercle arrière du poteau à l’aide des deux vis #8 fournies.

6. Une fois que le poteau est entièrement assemblé, vous pouvez installer le gril :
a. Verrouillez le couvercle du gril avec le loquet de sécurité.
b. Placez une main sur la poignée du gril et l’autre main sous le gril, au centre de la surface en angle.
c. Placez le gril sur la plateforme et glissez-le vers l’avant pour engager la patte située sous le gril dans la plateforme. Assurez-vous que la patte est bien engagée.
d. Lorsque les bosselures sous le gril sont alignées avec les trous sur la plateforme, vous pouvez fixer le loquet de fixation.